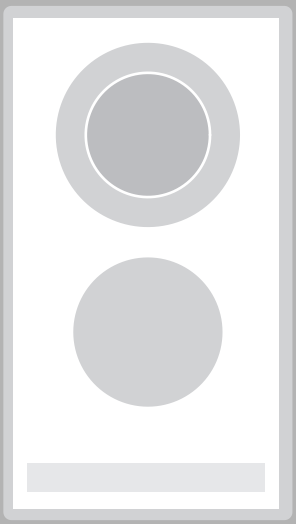
V-ZUG SA

Piano di cottura in vetroceramica

Toptronic 2 zone



Istruzioni per l’uso

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice. E' tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.
Vi preghiamo di attenervi alle osservazioni sulla sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso. Con riserva di modifiche tecniche.

Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle prime cifre sulla targhetta dei dati.
Istruzioni per l'uso di:

Tipo	Modello n.
GK25TE/F	005, 31023

Gli scostamenti d'esecuzione sono menzionati nel testo.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2012

Indice

1 Osservazioni sulla sicurezza 4
- 1.1 Simboli utilizzati 4
- 1.2 Osservazioni generali sulla sicurezza 5
- 1.3 Osservazioni sulla sicurezza specifiche dell'apparecchio 6
- 1.4 Esclusione del responsabilità 8
- 1.5 Avvertenze per l'uso 8
- 1.6 Smaltimento 10

2 Prima messa in funzione 11
- 2.1 Dove è applicata la targhetta dei dati? 11

3 Il suo apparecchio 12
- 3.1 Sinossi sull'apparecchio 12
- 3.2 Elementi di comando e d'indicazione 13
- 3.3 Stoviglie di cottura 14

4 Uso 15
- 4.1 Accendere e spegnere l'apparecchio 15
- 4.2 Regolare una zona di cottura 15
- 4.3 Tabella degli stadi di potenza 16
- 4.4 Disinserire una zona di cottura 16
- 4.5 Indicazione del calore residuo 16
- 4.6 Accendere e spegnere la zona di cottura a due circuiti 17
- 4.7 Durata di funzionamento 18
- 4.8 Timer 20
- 4.9 Sicurezza bambini 21
- 4.10 Segnale acustico 22

5 Cura e manutenzione 23
- 5.1 Pulizia 23

6 Comunicazioni d'errore e disturbi 24
- 6.1 Cosa fare, se 24

7 Annotazioni 27

8 Indice 30

9 Assistenza tecnica 31

1 Osservazioni sulla sicurezza

1.1 Simboli utilizzati

Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza. L'inosservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!

Informazioni e indicazioni da osservare.

Informazioni sullo smaltimento.

Informazioni sulle istruzioni per l'uso.

➤ Segnala le operazioni che devono essere eseguite in sequenza.

– Descrive la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.

• Segnala un elenco numerato.

1.2 Osservazioni generali sulla sicurezza

- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver letto le istruzioni per l'uso!

- L'uso di questo apparecchio non è destinato a persone (bambini compresi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongano della necessaria esperienza e/o conoscenze, a meno che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ricevuto da quest'ultima istruzioni su come utilizzare l'apparecchio.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, onde evitare pericoli farlo sostituire dal produttore o dal servizio clienti di quest'ultimo, oppure da una persona opportunamente qualificata.

1.3 Osservazioni sulla sicurezza specifiche dell'apparecchio

- AVVERTENZA: se la superficie appare incrinata, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica, in modo da evitare il rischio di scossa elettrica.
- AVVERTENZA: durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto alte. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento. I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che vengano costantemente sorvegliati.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- Non appoggiare sul piano cottura oggetti in metallo come p. es. coltelli, forchette, cucchiai, coperchi e pellicole in alluminio, poiché possono diventare roventi.

- AVVERTENZA: se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio versandovi sopra dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e, prestando la massima attenzione, coprire le fiamme con ad esempio un coperchio o una coperta antincendio.
- AVVERTENZA: per evitare il pericolo d'incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.
- Non far funzionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

1.4 Esclusione del responsabilità

- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio o se si deve emettere un ordine di riparazione, osservare le indicazioni riportate nel capitolo ASSISTENZA TECNICA. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Prestare attenzione a non far penetrare acqua all'interno dell'apparecchio. Non spruzzare mai acqua sull'apparecchio. La penetrazione di acqua all'interno dell'apparecchio può provocare danni.
- Conservare con cura le presenti istruzioni, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento. In caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e quelle d'installazione.
- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. In caso di utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate, decliniamo ogni responsabilità per gli eventuali danni che ne possono derivare.

1.5 Avvertenze per l'uso

- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- La superficie riscaldata resta rovente a lungo anche dopo il disinserimento e si raffredda tornando a temperatura ambiente solo lentamente. Attendere un tempo sufficientemente lungo prima di effettuare p. es. la pulizia.
- In caso di surriscaldamento disinserire l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente. In nessun caso raffreddare con acqua fredda!
- Se l'apparecchio diventa inutilizzabile, svitare i fusibili o disinserire gli interruttori automatici.

- Non salire sull'apparecchio.
- Non porre stoviglie di cottura roventi sulla cornice, poiché si danneggerebbero i giunti in silicone.
- Prima di ogni utilizzo assicurarsi che il fondo delle stoviglie e la superficie del piano cottura siano puliti e asciutti.
- Non tagliare o preparare i cibi sulla superficie del piano cottura ed evitare di farvi sbattere contro oggetti duri. Non trascinare le stoviglie di cottura sopra la superficie.
- Fare attenzione a non lasciar cadere vivande o succhi contenenti zucchero sulle zone di cottura calde. Ciò può infatti danneggiare la superficie. Se ciò nonostante sulle zone di cottura calde dovessero cadere alimenti o succhi contenenti zucchero, rimuoverli immediatamente con un raschietto per vetroresina finché sono ancora caldi.
- Durante il funzionamento, non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

1.6 Smaltimento

Imballaggio

Pericolo di soffocamento! Le varie parti che compongono l'imballaggio (p. es. pellicole, polistirolo) possono essere pericolose per i bambini. Tenere le parti di imballaggio lontano e dalla portata dei bambini.

Il materiale di imballaggio è opportunamente contrassegnato e deve essere sottoposto a raccolta differenziata in modo da poterlo riciclare e smaltire nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallazione

➤ Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. Infine tagliare il cavo di rete dell'apparecchio.

➤ Terminata la disinstallazione, rendere l'apparecchio inservibile.

Smaltire l'apparecchio

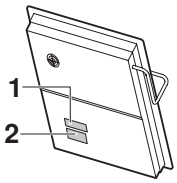
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo , a indicare che l'apparecchio non può essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

2 Prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Far eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.
- Durante le prime ore d'esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

2.1 Dove è applicata la targhetta dei dati?

La targhetta dei dati e quella dei collegamenti si trovano sul retro del piano cottura in vetroceramica.



1	Targhetta dei dati con numero di fabbricazione (FN)
2	Targhetta dei collegamenti

La seconda targhetta dei dati fornita in dotazione deve essere incollata sul mobile ad incasso sotto il piano cottura.

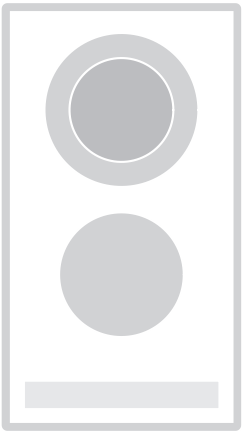
Prendere nota del numero di fabbricazione (FN) del proprio apparecchio riportato sull'ultima pagina delle presenti istruzioni per l'uso.

3 Il suo apparecchio

3.1 Sinossi sull’apparecchio

GK25TE, GK25TEF

- 1 zona di cottura a due circuiti ø 180/120 mm
- 1 zona di cottura ø 140 mm



3.2 Elementi di comando e d'indicazione

Tasti

Apparecchio INS/DIS

Incremento di stadio di potenza/durata di funzionamento

Riduzione di stadio di potenza/durata di funzionamento

Zona di cottura a due circuiti INS/DIS

Durata di funzionamento/timer

Indicazioni

1 Durata di funzionamento/timer attivato
2 Stadio di potenza della zona di cottura/durata di funzionamento/timer
3 Zona di cottura a due circuiti attivata

3.3 Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura idonee

Le stoviglie di cottura devono presentare un fondo stabile. Quando viene riscaldato, il fondo delle stoviglie deve aderire perfettamente alla zona di cottura.

Le stoviglie in metallo sono più adatte rispetto a quelle in vetro o ceramica, in quanto il metallo distribuisce il calore in modo più rapido e uniforme.

Le stoviglie di cottura con fondo in alluminio o leghe d'alluminio possono lasciare sulla superficie della piastra in vetroceramica tracce di abrasione difficili da rimuovere.

Cottura a risparmio energetico

Perché l'assorbimento di energia sia il più efficace possibile e per una distribuzione uniforme del calore, prestare attenzione ai punti seguenti.

- Il fondo delle stoviglie di cottura deve essere pulito, asciutto e non ruvido.
- Porre le stoviglie di cottura al centro della zona di cottura.
- Utilizzare coperchi che garantiscano una buona chiusura.
- Scegliere stoviglie di diametro commisurato alla quantità di cibo che si intende cucinare.

4 Uso

L'uso è analogo per tutte le zone di cottura. Ad apparecchio spento tutti i campi d'indicazione appaiono neri (modo stand-by), eccetto l'indicazione del calore residuo H, quando una zona di cottura è ancora molto calda.

4.1 Accendere e spegnere l'apparecchio

➤ Accendere l'apparecchio: tenere premuto il tasto ⏻ per circa 1 secondo.
- Su tutti i campi d'indicazione degli stadi di potenza lampeggia 0.
- Se non vengono effettuati ulteriori inserimenti, per motivi di sicurezza l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

➤ Spegnere l'apparecchio: premere il tasto ⏻.

4.2 Regolare una zona di cottura

➤ Premere il tasto ⊕ o ⊖ associato alla zona di cottura desiderata.
- Alla prima pressione di ⊕, la zona di cottura selezionata commuta allo stadio di potenza 9.
- Alla prima pressione di ⊖, la zona di cottura selezionata commuta allo stadio di potenza 3.

➤ Con il tasto ⊕ o ⊖ impostare lo stadio di potenza desiderato.

Lo stadio di potenza può essere modificato velocemente tenendo premuto il tasto ⊕ o ⊖.

4.3 Tabella degli stadi di potenza

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
1	Sciogliere, scaldare delicatamente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2		
3	Macerare	Riso
4	Proseguire la cottura, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5		
6	Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento	Piatti a base di pasta, zuppe, brasati
7	Cuocere delicatamente	Rösti, omelette, fettine impanate, salsicce ai ferri
8	Arrostire, friggere	Carne, patate fritte
9	Cuocere ai ferri, riscaldare rapidamente	Bistecche, portare l'acqua in ebollizione

4.4 Disinserire una zona di cottura

➤ Premere contemporaneamente i tasti ⊕ e ⊖ fino a quando nel campo d'indicazione corrispondente si accende 0.

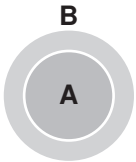
– Se non vengono effettuati ulteriori inserimenti e l'altra zona di cottura è spenta, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

4.5 Indicazione del calore residuo

Fintanto esiste un pericolo di ustionarsi, l'indicazione H resta accesa anche dopo spenta la zona di cottura.

4.6 Accendere e spegnere la zona di cottura a due circuiti

All'accensione della zona di cottura a due circuiti sono inserite la zona di cottura interna **A** e il circuito di riscaldamento esterno **B**.
All'occorrenza si può disattivare il circuito di riscaldamento esterno **B**.



Disattivare il circuito di riscaldamento esterno

➤ Premere il tasto ◎.
– Il punto luminoso del tasto si spegne.
– La zona di cottura interna **A** continua a rimanere in funzione.

Riattivare il circuito di riscaldamento esterno

➤ Premere nuovamente il tasto ◎.
– Il punto luminoso del tasto si riaccende.
➤ Con il tasto ⊕ o ⊖ impostare lo stadio di potenza desiderato.

4.7 Durata di funzionamento

Sorvegliare l'alimento nel corso della durata di funzionamento. Quest'ultimo potrebbe infatti traboccare, bruciare e prendere fuoco!

La durata di funzionamento permette di impostare il disinserimento automatico di una zona di cottura al termine di un determinato arco di tempo (1–99 minuti).

Impostare la durata di funzionamento

➤ Impostare la zona di cottura desiderata.

➤ Premere il tasto ⏲ associato alla zona di cottura desiderata.
- Sul campo d'indicazione lampeggia 00.
- Il punto luminoso del tasto ⏲ lampeggia.

➤ Con il tasto ⊕ o ⊖ impostare la durata di funzionamento desiderata.
- Alla prima pressione del tasto ⊕ nel campo d'indicazione si accende 01.
- Alla prima pressione del tasto ⊖ nel campo d'indicazione si accende 30.

La durata di funzionamento può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto ⊕ o ⊖.

10 secondi dopo l'ultima modifica della durata di funzionamento
- l'indicazione passa dalla durata di funzionamento allo stadio di potenza
- il punto luminoso del tasto ⏲ è acceso.

Nel corso degli ultimi 10 secondi della durata di funzionamento, l'indicazione passa nuovamente dallo stadio di potenza alla durata di funzionamento.

Modificare la durata di funzionamento

➤ Premere il tasto ⏲ associato alla zona di cottura desiderata.
  – Viene visualizzata la durata di funzionamento restante.
  – Il punto luminoso del tasto ⏲ lampeggia.
➤ Con il tasto ⊕ o ⊖ modificare la durata di funzionamento.

Disinserire anticipatamente la durata di funzionamento

➤ Premere il tasto ⏲ associato alla zona di cottura desiderata.
➤ Premere contemporaneamente i tasti ⊕ e ⊖.
  – Sul campo d'indicazione lampeggia 00.
  – La zona di cottura continua a rimanere in funzione.

Durata di funzionamento scaduta

Una volta scaduta la durata di funzionamento
  – la zona di cottura associata si spegne
  – viene emesso un segnale acustico
  – 00 e il punto luminoso lampeggiano.
➤ Disinserire il segnale acustico e le indicazioni premendo un tasto qualsiasi.

4.8 Timer

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova (1–99 minuti). Può essere utilizzato solo quando le zone di cottura non vengono usate.

Regolare il timer

➤ Accendere l'apparecchio.
➤ Premere il tasto ⏲ associato alla zona di cottura non utilizzata.
  – Sul campo d'indicazione lampeggia 00.
  – Il punto luminoso del tasto ⏲ lampeggia.
➤ Con il tasto + o − impostare la durata desiderata per il timer.
  – Alla prima pressione del tasto + nel campo d'indicazione si accende 01.
  – Alla prima pressione del tasto − nel campo d'indicazione si accende 30.
  – Il timer si avvia non appena il punto luminoso smette di lampeggiare ed è acceso.

La durata del timer può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto + o −.

Modificare il timer

➤ Premere il tasto ⏲ accanto al timer attivo.
➤ Con il tasto + o − modificare la durata del timer.

Disinserire anticipatamente il timer

➤ Premere il tasto ⏲ accanto al timer attivo.
➤ Premere contemporaneamente i tasti + e −.
  – Sul campo d'indicazione lampeggia 00.

4.9 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini serve per evitare un inserimento involontario dell'apparecchio.

Inserire la sicurezza bambini

➤ Accendere l'apparecchio.

Non deve essere in funzione nessuna zona di cottura.

➤ Tenere premuti contemporaneamente per ca. 2 secondi i tasti ⏻ e ◎.
- Viene emesso un segnale acustico.
- In tutti i campi d'indicazione dello stadio di potenza compare per 10 secondi – –.

Uso con sicurezza bambini attivata

➤ Accendere l'apparecchio.

➤ Premere contemporaneamente il tasto ◎ e i tasti ⊕ e ⊖ di una zona di cottura qualsiasi.
- Viene emesso un segnale acustico.
- La sicurezza bambini è disinserita. A questo punto l'uso può avvenire come di consueto.

10 minuti dopo lo spegnimento del piano cottura, la sicurezza bambini si riattiva automaticamente.

Disinserire la sicurezza bambini

➤ Accendere l'apparecchio.

Non deve essere in funzione nessuna zona di cottura.

➤ Tenere premuti contemporaneamente per ca. 2 secondi i tasti ⏻ e ◎.
- Viene emesso un doppio segnale acustico.
- In tutti i campi d'indicazione dello stadio di potenza lampeggia per 10 secondi 0.

4.10 Segnale acustico

Premendo un tasto risuona un segnale acustico di conferma (regolazione di fabbrica). Questo segnale acustico può essere disattivato.

Allo spegnimento dell'apparecchio viene mantenuta l'ultima regolazione del segnale acustico.
Con la sicurezza bambini attiva non è possibile attivare o disattivare il segnale acustico.

Inserire il segnale acustico

- ➤ Accendere l'apparecchio.
- ➤ Tenere premuto il tasto ◎ per ca. 3 secondi.
  - – Viene emesso un segnale acustico.

Disinserire il segnale acustico

- ➤ Accendere l'apparecchio.
- ➤ Tenere premuto il tasto ◎ per ca. 3 secondi.
  - – Viene emesso un doppio segnale acustico.

5 Cura e manutenzione

L'apparecchio va pulito preferibilmente da tiepido; in caso contrario vi è il pericolo di ustioni.

5.1 Pulizia

Pulire il piano cottura dopo ogni uso, in modo da evitare che i residui di cibo si brucino, intaccando la superficie. A tal proposito si consideri che per rimuovere lo sporco secco e incrostato è necessario molto più tempo.

Una pulizia non appropriata può causare danni alle finiture o alla superficie.

Non pulire in nessun caso la superficie della piastra in vetroceramica con detersivi abrasivi, spugne multiuso abrasive, lana metallica, ecc., in quanto potrebbero danneggiare la superficie stessa.

- ➤ Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua e del detergente idoneo. Osservare le istruzioni del produttore del detersivo. Si consiglia l'uso di detersivi con effetto protettivo.
- ➤ Le macchie ostinate, come p. es. i residui incrostati di latte traboccato, vanno rimosse quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica.
  Osservare le avvertenze del produttore del raschietto per pulizia.
- ➤ I residui di alimenti contenenti un'alta percentuale di zucchero, come p. es. le marmellate, vanno rimossi quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. In caso contrario vi è il rischio di danneggiare la superficie in vetroceramica.
- ➤ La plastica fusa deve essere rimossa quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. In caso contrario vi è il rischio di danneggiare la superficie in vetroceramica.
- ➤ Le macchie di calcare vanno eliminate una volta fatta raffreddare la superficie, utilizzando una quantità ridotta di prodotti anticalcare (p. es. aceto, succo di limone, decalcificante). Al termine, passare sulla superficie un panno umido.

6 Comunicazioni d’errore e disturbi

6.1 Cosa fare, se …

… l’apparecchio non funziona e tutte le indicazioni sono spente

Possibile causa	Rimedio
• Fusibile o interruttore automatico della casa o dell’installazione domestica fuso o scattato.	➤ Sostituire il fusibile. ➤ Inserire l’interruttore automatico.
• Il fusibile o interruttore automatico scatta più volte.	➤ Chiamare il servizio.
• Interruzione dell’alimentazione elettrica.	➤ Controllare l’alimentazione elettrica.

… nel campo delle indicazioni si accende – –

Possibile causa	Rimedio
• La sicurezza bambini è attiva.	➤ Prestare attenzione all’uso con la sicurezza bambini, vedere il capitolo Uso. ➤ Disinserire la sicurezza bambini.

... viene emesso un segnale acustico continuo, in uno dei campi d'indicazione lampeggia E e l'apparecchio si spegne

Possibile causa	Rimedio
• Un tasto è stato tenuto premuto per più di 10 secondi.	➤ Rimuovere l'oggetto o il cibo traboccato. ➤ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.
• Un oggetto (pentola, scodella, ecc.) è stato appoggiato sul campo dei comandi.	
• Cibo traboccato sopra il campo dei comandi.	

... nel campo d'indicazione lampeggiano a intermittenza H e 0

Possibile causa	Rimedio
• È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico.	➤ Se necessario riaccendere la zona di cottura.

Se una zona di cottura rimane in funzione per lungo tempo senza che vengano modificate le impostazioni, l'apparecchio provvede automaticamente a spegnere la zona di cottura. Il disinserimento avviene in funzione dello stadio di potenza impostato.

Stadio di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Disinserimento di sicurezza dopo h:min	6:00	6:00	5:00	5:00	4:00	1:30	1:30	1:30	1:30

… nel campo d'indicazione lampeggia H

Possibile causa	Rimedio
• È scattata la protezione dal surriscaldamento di una zona di cottura.	➤ Far raffreddare la zona di cottura. ➤ Proseguire la cottura su un'altra zona di cottura. ➤ Controllare le stoviglie di cottura.

… nel campo d'indicazione lampeggia U0

Possibile causa	Rimedio
• Interruzione dell'alimentazione elettrica.	➤ Confermare l'indicazione premendo un tasto qualsiasi. ➤ Rimettere l'apparecchio in funzione come di consueto.

… nel campo d'indicazione si accendono Er o E e un numero

Possibile causa	Rimedio
• Si è verificato un errore interno.	➤ Prendere nota del numero d'errore. ➤ Prendere nota del numero FN dell'apparecchio, vedere la targhetta dei dati. ➤ Chiamare il servizio.

7 Annotazioni

8 Indice

A
Accessori
Ordinare 31
Anomalie 24
Apparecchio
Accensione 15
Disinserire 32
Inserire 32
Spegnimento 15
Assistenza tecnica 31
Avvertenze per l'uso 8

B
Brevi istruzioni 32

C
Campo di validità 2
Centro di servizio 31
Circuito di riscaldamento esterno . 17
Comunicazioni di errore 24
Contratto di servizio 31
Cottura a risparmio energetico . . . 14
Cura 23

D
Disinserimento di sicurezza
Tabella 25
Disturbi del funzionamento 31
Domande 31
Durata di funzionamento 18

E
Elementi di comando 13
Esclusione del responsabilità 8

I
Indicazione del calore residuo 15, 16
Indicazioni 13

M
Manutenzione 23
Messa in funzione 11
Modello n. 2

N
Numero di fabbricazione (FN). 11, 31

O
Ordinazioni 31
Osservazioni sulla sicurezza 4
Generali 5
Specifiche dell'apparecchio 6

P
Prima messa in funzione 11
Pulizia 23

R
Ricambi
Ordinare 31

S
Segnale acustico 22
Sicurezza bambini 21
Simboli 4
Sinossi sull'apparecchio 12
Smaltimento
Disinstallazione 10
Imballaggio 10
Smaltire l'apparecchio 10
Stadi di potenza
Tabella 16
Stoviglie di cottura 14

T
Targhetta dei dati 11, 31
Tasti 13
Timer 20
Tipo 2

U
Uso 15

Z
Zona di cottura 15, 32
Zona di cottura a due circuiti 17

9 Assistenza tecnica

Il capitolo Comunicazioni d'errore e disturbi permette di risolvere da soli piccole anomalie del funzionamento.
Potrete così evitare di contattare un tecnico dell'assistenza, risparmiando sui costi dell'intervento.

Se ci dovete contattare per un'anomalia di funzionamento o per trasmetterci un'ordinazione, indicate sempre il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione dell'apparecchio. Riportate queste indicazioni qui di seguito e sull'adesivo di servizio fornito insieme all'apparecchio. Incollate l'adesivo in un luogo ben visibile o nella vostra agenda telefonica.

FN		Apparecchio	

Questi dati sono riportati sul certificato di garanzia, sulla fattura originale e sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.

In caso di anomalie di funzionamento può rivolgersi al più vicino Centro di servizio della V-ZUG SA con un telefono fisso presso l'ubicazione dell'apparecchio, telefonando al numero gratuito 0800 850 850.

Domande, ordinazioni, contratto di servizio

Per domande e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordinazioni di pezzi di ricambio e accessori, voglia rivolgersi direttamente alla sede principale a Zug, tel. +41 (0)41 767 67 67.
Alla scadenza della garanzia, per tutti i nostri prodotti il cliente ha la possibilità di stipulare un contratto di servizio. Le inviamo volentieri la relativa documentazione.

Brevi istruzioni

Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza delle istruzioni per l'uso!

Inserire l'apparecchio

➤ Tenere premuto il tasto ⏻ per circa 1 secondo.

Regolare una zona di cottura

➤ Premere il tasto ⊕ o ⊖ associato alla zona di cottura desiderata.
➤ Con il tasto ⊕ o ⊖ impostare lo stadio di potenza desiderato.

Disinserire una zona di cottura

➤ Premere contemporaneamente i tasti ⊕ e ⊖ fino a quando nel campo d'indicazione corrispondente si accende 0.

Disinserire l'apparecchio

➤ Premere il tasto ⏻.

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850

J005.012-2